68e Année. T. 136. N° 39 — 30 Septembre 1951

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270

30 OCT

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun, à MONTPELLIER

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

COMITE DE REDACTION

—

L. ALABOUVETTE **R. LACOMBE** **J. MILHAU** **E. NÈGRE**

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques, et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE GRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRES AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN à MONTPELLIER

[illegible] Montpellier Téléphone [illegible]

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

EN HIVER :

L'Anticryptogamique

LIQUIDE
A. V. 9341

DERHIVER 49

65 pour cent d'Huile de Goudron de Pin.
34 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
1 pour cent d'Alcools terpéniques.

Matières première pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

---

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 28.728 000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

réussi ce vin !
Brillant parfait
Conservation sûre
Volatile faible
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

68me Année — No 39 30 Septembre 1951

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E. De Grully. — Les derniers décrets. 189
G. — Vignette « Auto ». 191
B.-A. Samarakis. — XXXIme session de l'O. I. V. 191
Pierre Galet. — Observations sur la résistance aux maladies des hybrides producteurs cultivés à l'Ecole de Montpellier. 196
Norbert Got. — Réflexions sur l'avenir de la vigne et du vin. 200
A. Prax. — Le calcul des fermages. 206
V. C. — Le soja ou haricot d'Asie. 207
Questions diverses. — **F. Romieu.** Vendanges 1951. Qualité d'abord. — **André Teleki.** Autriche. — **Trouillon.** Désinfection des semences. . 209
Partie officielle. — V.D.Q.S. — A.O.C. — Homologation de listes provisoires de cépages. — Le mouvement des vins en août. 211
Informations. — IIIme Foire internationale de la Vigne et du Vin. — Troisième démonstration de motoculture. 212
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les derniers Décrets

Le décret no 51.074 du 8 septembre 1951 paru au *Journal Officiel* du 9 septembre, fixe l'échelonnement des sorties des vins algériens pour la campagne 1951-1952. Il est ainsi conçu :

Article premier. — Les producteurs algériens ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 qu'à dater du 1er octobre 1951. Ils sont autorisés à faire sortir, à partir de cette date, 10 p. 100 de leur production de vin de consommation courante de ladite récolte, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation et de 5 hectolitres à l'hectare.

Article 2. — Les producteurs algériens ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 pouvant être vendus avec la dénomination « Vins délimités de qualité supérieure » qu'à dater du 15 décembre 1951. Ils sont autorisés à faire sortir de leurs chais, à partir de cette date, 50 p. 100 de leur production desdits vins, avec minimum de 100 hectolitres, par exploitation et de 5 hectolitres à l'hectare.

Article 3. — Les quantités de vins que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais, en application des articles 1 et 2 du présent décret, sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Article 4. — Dans le cas où l'approvisionnement du marché nécessiterait la libération d'une nouvelle tranche de la récolte 1951 avant

que soient connus les résultats de déclarations de récolte, le Gouvernement en fixerait les modalités de quantité et de prix après avis de la commission de coordination des questions viticoles.

Le même *Journal Officiel* publie — à la suite — un arrêté qui règle la commercialisation des vins métropolitains de la récolte 1951.

Celui-ci est rédigé en ces termes :

Article premier. — Les viticulteurs de la métropole ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 qu'à dater du 1er octobre 1951. Ils sont autorisés à faire sortir, à partir de cette date, 10 p. 100 de leur production de vin de consommation courante de ladite récolte avec minimum de 50 hectolitres par exploitation et de 5 hectolitres à l'hectare.

Article 2. — Les producteurs ne sont autorisés à faire sortir de leur chais, les vins de la récolte 1951, bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée ou de l'appellation régionale vins d'Alsace, qu'à dater du 15 décembre 1951.

Article 3. — Les producteurs de la métropole ne sont autorisés à faire sortir de leurs chais les vins de la récolte 1951 pouvant être vendus avec la dénomination « Vins délimités de qualité supérieure » qu'à dater du 15 décembre 1951. Ils sont autorisés à faire sortir de leurs chais, à partir de cette date, 50 p. 100 de leur production desdits vins, avec minimum de 50 hectolitres par exploitation, et de 5 hectolitres à l'hectare.

Article 4. — Les quantités de vins que les viticulteurs sont autorisés à faire sortir de leurs chais en application des articles 1, 2 et 3 du présent arrêté, sont déterminées d'après les résultats accusés par les déclarations de récolte.

Article 5. — Dans le cas où l'approvisionnement du marché nécessitera la libération d'une nouvelle tranche de la récolte 1951 avant que soient connus les résultats des déclarations de récolte, le Gouvernement en fixerait les modalités de quantité et de prix après avis de la commission de coordination des questions viticoles.

Ces textes sont muets sur la date de libération du reliquat de la récolte 1950.

A l'heure où nous écrivons, et bien que conformément aux précisions fournies par le Ministère de l'Agriculture le prrix de 290 francs le degré hectolitre ait été coté plus de deux fois — il a même été dépassé la semaine dernière — le décret de libération des derniers dixièmes — n'a pas encore paru.

De toute façon, le reliquat sera librement commercialisable le 1er octobre prochain.

Seuls, resteront alors immobilisés à la propriété les trois millions d'hectolitres retenus en application du décret du 28 avril 1951 relatif aux prestations d'alcool de vin.

*
**

De par ailleurs, la prochaine réunion de la Commission Consultative de la Viticulture a été reportée au 27 septembre.

E. DE GRULLY.

Nos lecteurs trouveront en encartage dans ce numéro, une vignette " Auto ".

Collée à l'arrière de votre véhicule, elle sera l'heureuse messagère de la IIIme Foire Internationale de la Vigne et du Vin.

G.

XXXIme SESSION DE L'O.I.V.

Au cours de cette dernière session, tenue à Madrid, Lisbonne et Porto du 10 au 22 septembre, M. B. A. Samarakis, directeur de l'O.I.V., a fait un magistral exposé sur la situation de la Viticulture dans le monde.

Nous nous faisons un plaisir de le reproduire dans les lignes qui suivent.

*
**

En examinant dans l'ensemble les exposés particuliers reçus des divers Pays, ainsi que les renseignements que nous avons pu recueillir par ailleurs, sur la situation de la viticulture dans le monde, et en faisant toutefois certaines réserves sur les chiffres relatifs à quelques pays, nous avons été amené à faire les constatations générales suivantes :

A) **Dans le monde :** (suivant statistique annexe)

Les superficies totales de vignes, en 1950, s'élevaient à : 8.809.924 hectares, au lieu de : 8.760.852, en 1949 ;

— la production totale des vins, en 1950, a atteint : 192.007.204 hectolitres, au lieu de : 162.813.135 hectolitres, en 1949.

La moyenne décennale de production d'avant-guerre, pour la période de 1929 à 1938, était de : 183.000.000 d'hectolitres.

B) **En Europe et Afrique du Nord :**
(suivant statistique annexe)

En ce qui concerne le continent européen, ainsi que les trois Pays viticoles de l'Afrique du Nord, dont la production trouve principalement son écoulement en Europe, il y a lieu de considérer plus particulièrement la situation de leur viticulture dans son ensemble.

— *les superficies totales de vignes, en 1950, couvraient : 7.970.233 hectares, au lieu de : 7.918.264 hectares en 1949 ;*

— *la production totale de vin en 1950, s'est élevée à : 169.436.729 hectolitres, au lieu de : 142.219.151 hectolitres, en 1949.*

La moyenne décennale de production d'avant-guerre, pour la période de *1929 à 1938*, était de : *166.960.000 hectolitres.*

D'autre part, en procédant à un examen détaillé de la situation viticole dans les divers pays, nous pouvons faire les constatations particulières suivantes :

***

En Algérie, la superficie totale des vignes s'élevait à : 395.000 hectares, en 1950, dont : 340.600 hectares de vignes en rapport, au lieu de : 378.000 hectares, en 1949, dont : 335.320 hectares de vignes en rapport.

La récolte déclarée de vins a été de : 14.296.000 hectos, en 1950, au lieu de : 14.467.000 hectos, en 1949, soit en légère diminution sur l'année précédente.

Les exportations de vins en majorité à destination de la Métropole s'élevaient à : 12.300.000 hectos, en 1950, au lieu de : 8.912.000 hectos, en 1949.

Les importations ont diminué également à : 4.586 hectos, en 1950, au lieu de : 34.443 hectos, en 1949, la différence étant due aux importations de vins en provenance de France, et aux importations de moûts de vendange en provenance du Maroc.

La consommation taxée de vin était de : 803.000 hectos, en 1950, au lieu de : 945.000 hectos, en 1949, et accuse une diminution relativement sensible.

La consommation non taxée est évaluée à : 800.000 hectos en 1950, sans changement notable sur 1949.

***

En Allemagne, la superficie de vignes en production pour le territoire fédéral, s'élevait à : 49.479 hectares en 1950, au lieu de : 51.487 hectares en 1949, soit une légère diminution provenant des superficies en vignes à cépages blancs et à cépages mélangés.

La production de vin par contre a marqué une forte augmentation passant à : 3.237.000 hectos en 1950, au lieu de : 1.363.000 hectos en 1949. Mais il convient d'ajouter que cette dernière récolte a été exceptionnellement déficitaire.

Les importations de vins en Allemagne ont été beaucoup plus importantes, soit : 826.760 hectolitres en 1950, au lieu de : 90.880 hectolitres en 1949.

Les exportations de vins ont également augmenté à : 36.093 quintaux en 1950, au lieu de : 2.402 quintaux en 1949.

***

Pour l'Argentine, à défaut de renseignements officiels, nous repre-

nons les chiffres antérieurs, soit : 156.943 hectares et une production de vins de : 7.000.000 hectolitres.

*
**

En Australie, la superficie totale cultivée en vignes est actuellement de : 54.730 hectares.

Quant à la production de vins, elle est de : 1.459.254 hectos en 1950, au lieu de : 1.553.935 hectos en 1949.

La consommation de vins de table et de vins renforcés était de : 517.000 hectos en 1950, au lieu de : 468.000 hectos en 1949, soit en légère augmentation.

Les exportations de vins ont marqué une diminution de : 49.305 hectos en 1950, au lieu de : 85.451 hectos en 1949.

*
**

En Autriche, la superficie du vignoble est en légère diminution, soit : 33.340 hectares en 1950, au lieu de : 35.120 hectares en 1949, dont la statistique indique séparément : 2.000 hectares de producteurs directs.

La production de vin s'est accrue à : 1.162.220 hectos en 1950, au lieu de : 874.113 hectos en 1949.

Les importations de vins sont en augmentation s'élevant à : 51.700 hectos en 1950, au lieu de : 43.100 hectos en 1949.

Les exportations de vins se sont considérablement accrues s'élevant à : 122.500 hectos en 1950, au lieu de : 1.120 hectos en 1949.

*
**

Au Brésil, les superficies totales plantées en vignes s'élèvent à : 36.768 hectares en 1950, au lieu de : 35.888 hectares en 1949.

La production de vin a tendance à progresser ; elle s'élève à : 1.200.000 hectos en 1950, au lieu de : 1.111.000 hectos en 1948.

Dans la région du Rio Grande do Sul, la récolte atteint 800.000 hectolitres en 1950, au lieu de : 737.000 en 1949.

Les importations de vins sont en diminution ; elles s'élevaient à : 3.093 tonnes en 1950, au lieu de : 10.710 tonnes en 1949.

*
**

Pour la Bulgarie, nous ne disposons d'aucune information et ne pouvons que reprendre les chiffres indiqués pour 1947 à savoir : 145.700 hectares de vignes et, 426.000 hectos de vins.

*
**

Au Canada, les superficies cultivées en vignes s'élèvent à : 7.613 hectares en 1950, au lieu de : 6.889 hectares en 1949.

La production de vins était de : 181.814 hectos en 1949, au lieu de : 229.074 hectos en 1948.

Les importations de vins sont en faible augmentation s'élevant à : 36.256 hectos en 1950, au lieu de : 32.587 hectos en 1949.

*
**

Au Chili, les superficies totales en vignes à vin se sont élevées à : 93.991 hectares en 1950, au lieu de : 88.082 hectares en 1949.

La production de vins est évaluée à : 4.070.000 hectos en 1950, au lieu de : 3.140.450 hectos en 1949.

Les exportations de vins ont marqué une baisse importante et se sont élevées à : 65.820 hectos en 1950, au lieu de : 162.735 hectos en 1949.

Les importations de vins sont très faibles, à peine une centaine d'hectolitres par an.

La consommation de vin est limitée par les règlements à 60 litres par habitant.

*
**

Dans l'Ile de Chypre, la superficie du vignoble était de : 32.588 hectares en 1950, au lieu de : 31.794 hectares en 1949.

La production de vin est en augmentation et s'élevait à : 288.000 hectos en 1950, au lieu de : 270.000 hectos en 1949.

Les exportations ont montré également une amélioration sensible s'étant élevées à : 113.800 hectos en 1950, au lieu de : 52.000 hectos en 1949.

La consommation de vin a été de : 115.000 hectos en 1950, 108.000 hectos en 1949.

*
**

En Espagne, la superficie du vignoble s'est élevée au total à : 1.568.925 hectares, dont : 1.338.914 hectares de vignes à raisins pour la cuve, 95.582 hectares à raisins de table et le surplus de vignes jeunes.

La production de vins s'élevait à : 13.495.000 hectos en 1949, et la production calculée pour la vendange de 1950 s'élèverait à : 15.680.000 hectos.

Les exportations de vins s'élevaient à : 897.000 hectos en 1950, au lieu de : 1.447.000 hectos en 1949.

*
**

Aux Etats-Unis, la superficie totale du vignoble était estimée à : 281.890 hectares en 1949, dont : 218.460 hectares pour la Californie et, à : 268.150 hectares en 1950, dont : 204.716 hectares pour la Californie.

La production « brute » de vins de la Californie s'est élevée à : 4.729.945 hectos en 1950, au lieu de : 3.794.305 hectos en 1949.

La production nette de vins élaborés de la campagne 1949-1950 s'est élevée à : 3.494.955 hectolitres de vins pour la Californie et 403.373 hectolitres pour les autres Etats, soit au total : 3.898.328 hectolitres.

D'autre part, la production de raisins de table s'est élevée à : 516.188 tonnes en 1950, au lieu de : 466.293 tonnes en 1949 et la production en raisins secs a été de : 136.100 tonnes en 1950 et de : 237.700 tonnes en 1949.

Les exportations de vins se sont élevées à : 11.300 hectolitres en 1950, au lieu de : 12.500 hectolitres en 1949.

Les importations de vins se sont élevées à : 176.600 hectolitres en 1950, au lieu de : 120.900 hectolitres en 1949.

La consommation apparente de vins aux Etats-Unis était de : 5.310.519 hectolitres en 1950, au lieu de : 5.018.222 hectolitres en 1949.

*
**

En France, en 1949, la superficie de vignes à raisins de cuve en production, s'était élevée à 1.339.510 hectares, auxquels il y a lieu d'ajouter 38.489 hectares de vignes à raisins de table et 84.825 hectares de vignes non encore en production, soit en tout une superficie de : 1.462.824 hectares.

Pour la même année 1949, la production déclarée de vins dans la Métropole s'élevait à : 39.912.000 hectolitres.

En 1950, la superficie de vignes à raisins de cuve s'est élevée à : 1.396.000 hectares, plus 38.310 hectares de vignes à raisins de table et 82.668 hectares de vignes non encore en production, soit au total : 1.516.976 hectares.

Pour la même année 1950, la production déclarée de la Métropole, en raison de la récolte particulièrement abondante, qui a dépassé la moyenne des récoltes d'avant 1939, a atteint : 61.334.000 hectolitres.

Les exportations de vins se sont élevées à : 980.985 hectos en 1950, au lieu de : 686.823 hectos en 1949, marquant ainsi une forte augmentation.

Les importations de vins ont été de : 11.952.464 hectos en 1950, au lieu de : 10.189.984 hectos en 1949 et ont subi également un accroissement.

La consommation taxée globale s'était élevée à : 37.626.000 hectos pour la campagne 1949-1950 et à : 35.274.000 hectos pour la campagne 1948-1949.

La consommation en franchise des producteurs a été évaluée à : 9.740.000 hectos pour la campagne 1949-1950 et à : 11.780.000 hectos pour la campagne 1948-1949, soit une consommation totale de : 43.366.000 hectos en 1950, au lieu de : 47.053.000 hectos en 1949.

La consommation annuelle de vin par habitant s'éleverait ainsi à 108 litres pour la campagne 1948-1949 et à 109 litres pour la campagne 1949-1950.

Cependant, selon l'exposé français sur la situation de la viticulture, le déséquilibre entre les disponibilités et les besoins, constaté en 1950 pour la première fois depuis 1939, risque de se reproduire au cours des prochaines campagnes, malgré la tendance à l'augmentation de la consommation.

Il semble qu'un remède à cette situation doit être recherché dans un renforcement du statut viticole, notamment en matière de plantations de vignes et dans une politique encore plus sévère de la qualité, de façon à ce que tous les produits médiocres soient définitivement écartés du marché.

(à suivre) B. A. Samarakis.

OBSERVATIONS
SUR LA RÉSISTANCE AUX MALADIES DES HYBRIDES PRODUCTEURS

CULTIVÉS A L'ÉCOLE DE MONTPELLIER

(suite)

BACO

— *Note 2 :* 22 A.
— *Note 2,5 :* 37-16 = Douriou.
— *Note 3 :* 1, 2-16 = Totmur.

BERTILLE-SEYVE

— *Note 0 :* 3310, 3408, 3411, 4025, 5563, 6283, 6264, 872, 2667, 413, 453, 466, 893, 2049, 450, 1363.
— *Note 1,5 :* 2400.
— *Note 2 :* 2862.
— *Note 2,5 :* 2846.

BURDIN

— *Note 0 :* 4077, 4503, 4650, 4655, 4672, 4687, 4716, 5440, 5540, 5960, 5963, 6055, 6154.
— *Note 1 :* 1585.
— *Note 2 :* 5201.
— *Note 2,5 :* 6541.

CHAMBEAUDIERE

— *Note 0 :* 540, 1337.
— *Note 1 :* 442.
— *Note 2 :* 426, 1375, 1391.
— *Note 2,5 :* 1336, 1349.

COUDERC

— *Note 0 :* 1, 12, 13, 14, 18, 20, 21, 22, 24, 25, 162-46, 162-97, 252-14, 633 H.
— *Note 1 :* 3, 10, 7120.
— *Note 1,5 :* 5, 15, 16, 17.
— *Note 2,5 :* 2, 4, 9, 19, 299-35.

GALIBERT-COULONDRE

— *Note 0 :* 239-36, 255-10, 256-28, 261-11, 261-12, 261-13, 114-12, 115-22, 133-6, 153-11, 155-9, 155-11, 201-5, 221-331, 238-35, 239-34.

KUHLMANN

— *Note 0 :* Bon noir = 278-2 K.
— *Note 1 :* Précoce de Colmar = 277-2 K, Triomphe d'Alsace = 319-1 K.
— *Note 2 :* Mlle Messimy = 195-3 K, Victoire = 272-1 K., Claire K. = 477-1 K.

— *Note 2,5 :* Etoile 1 = 237-1 K, Néron = 296-1 K.
— *Note 3 :* St-Sauveur = 65-1, 149-3 = Lucie K, 187-1 K = Maréchal Joffre, 188-2 K = Maréchal Foch, 194-2 K = Léon Millot. Etoile 2 = 237-2 K, Wilson = 252-1 K, Poilu = 252-3 K. Fin noir = 275-2 K.
— *Note 3,5 :* 191-1 K = Pinard.
— *Note 4 :* Millardet = 193-2 K.

JOANNES-SEYVE

— *Note 0 :* 9149, 11369, 12426, 12448, 13733, 13756, 16-150, 23-284, 23416, 24.397, 24.398, 24.610, 24651, 25.444, 26.205, 26.482, 26.487 26.490, 26.619, 26.654, 26.924.
— *Note 1 :* 12.428, 15.875, 24.614.
— *Note 1,5 :* 14.928, 14.982, 25.874, 26.674.

MEYNIEU

— *Note 0 :* 1.
— *Note 1 :* 6.
— *Note 2,5 :* 3.

OBERLIN

— *Note 0 :* 604, 605, 702 A.
— *Note 1 :* 782.
— *Note 2 :* 595.

PERBOS

— *Note 0 :* 48, 81, 137.
— *Note 2 :* 82.

RAVAT

— *Note 0 :* 6, 13, 15, 16, 262.
— *Note 1 :* 34, 51, 253, 327.
— *Note 1,5 :* 8.

SEIBEL

— *Note 0 :* 2653, 4646, 4877, 4955, 4991, 5001, 5437, 5450, 5455, 5575, 5689, 5717, 5813, 6086, 6288, 7347, 8357, 8402, 8602, 8616, 8718, 8724, 9549, 10.027, 10.793, 11.803, 13.047, 13.394, 13.669, 14.655, 14.660.
— *Note 1 :* 2003, 4111, 4681, 5163, 5912, 5915, 6093, 6905, 7001, 7157, 7319, 7324, 7574, 7603, 8120, 8820 8974, 9110, 10.033, 10.096, 10.123, 11.929, 13.682, 13.633, 13.694, 13.846, 14.114, 14.514, 14.572, 14.596, 14.638, 14.664, 14.665, 15.027, 15.051, 15.245.
— *Note 1,5 :* 2007, 3021, 5351, 5474. 5778, 5860, 6170, 6623, 7014. 7053, 7122, 7606, 7871, 7984, 8217, 8337, 8380, 10.809, 10.878, 11.027, 14.189, 14.483, 14.526, 14.639, 14.676, 14.937, 14.994, 14995.
— *Note 2 :* 880, 1000, 4643, 4995, 5593, 5897, 6092, 6906, 6980, 7311. 7882, 7892. 8715, 8906, 8916, 9045. 11.257, 11.701, 11 705, 12.242, 12.393, 14.404, 14.654, 15.024, 15.062.
— *Note 2,5 :* 128, 4629, 4936, 5409, 5898, 6716, 7144, 8704, 8748, **8764, 9249, 11.342, 11.486.**

— *Note 3 :* 5279, 6045, 6339, 7162, 8786, 11.259, 11.697.
— *Note 3,5 :* 1, 6468, 8243, 11.437.

SEYVE-VILLARD

— *Note 0 :* 10.319, 10.347, 11.318, 12.132, 12.267, 12.286, 12.303, 12.308, 12.309, 12.327, 12.328, 12.331, 12.347, 12.358, 12.364, 12.375, 12.390, 12.391, 12.395, 12.397, 12.401, 12.413, 12.417, 12.426, 12.622, 12.734, 12.789, 13.359, 15.151, 15.174, 15.403, 15.505, 16.207, 18.283, 18.307, 18.315, 18.402, 19.159, 19.228, 19.410, 19.439, 20.347, 20.365, 20.366, 20.473, 23-18, 23.369, 23.410, 23.512, 23.657, 23.898, 30-56, 34-211.
— *Note 1 :* 3-160, 7-111, 7-135, 10-271, 10-300, 12-129, 12-259, 18-118, 19-233 (0,5).
— *Note 1,5 :* 1-72, 23-353, 23-501.
— *Note 2 :* 5-247, 5-276, 12-481, 19-421, 23-510.
— *Note 2,5 :* 14.270, 14.281, 29.399.
— *Note 3 :* 14.287.

DIVERS

— *Note 0 :* 157 Gaillard, 254 Vidal, 36 Perraton, 2 Beyer, 196-37 Cl.
— *Note 1 :* 2 Gaillard, 9 Emon, 34 Perraton.
— *Note 1,5 :* 256 Vidal, 580 Jurie.
— *Note 2 :* 5-10 Péage, 3 Rudelin.
— *Note 3 :* Humbert 3.

⁂

Cette longue série d'observations n'ayant été relevée qu'une année, il faut nous garder de conclusions trop hâtives. En effet, les viticulteurs, les producteurs de pieds-mères, les pépiniéristes, savent qu'il y a des années à phylloxéra gallicole et, au contraire, des années où les attaques sont très faibles. Ce sont les années chaudes et sèches qui paraissent favorables (cas de 1950). Actuellement, en 1951, après un printemps froid et pluvieux, les galles sont rares dans les collections même chez les cépages qui avaient l'intensité maximum l'an dernier (Rupestris du Lot, 140 Ruggeri). Depuis le 10 juin, avec le relèvement de la température, les galles se développent lentement, mais n'atteindront probablement pas en fin de végétation l'intensité de l'an dernier.

D'autre part, des conditions locales favorables (lieux d'élection de ponte des ailés) paraissent influer sur l'intensité des attaques (cas des Rupestris, du foyer du champ du Nord) et pour affirmer qu'une espèce est indemne, il faudrait procéder en serre, dans un même milieu, à des inoculations de gallicoles ou d'œufs d'hiver. Enfin, il faudrait déterminer l'intensité maximum de développement des gallicoles pour chaque variété considérée. Nous ne nous dissimulons pas qu'il s'agit d'un travail considérable de Biologie, exigeant des moyens matériels importants. Il n'en reste pas moins vrai que certains cépages américains sont régulièrement indemnes de gallicoles et *Valery-Mayet* avait déjà relevé ce fait dans son ouvrage sur « Les Insectes de la vigne ».

Un autre point important à débattre est de savoir s'il n'y a pas de relation entre la résistance au phylloxéra gallicole et radicicole.

Valery-Mayet suppose « que *Vitis Riparia* est la vigne d'origine du phylloxéra qui y évolue plus volontiers que sur toute autre. L'Aestivalis, le Labrusca, et leurs dérivés qui portent fort peu de galles sur leurs feuilles sont des espèces mal adaptées au phylloxéra ».

Dans cette hypothèse l'intensité du phylloxéra gallicole donnerait une mesure de la résistance de la variété à la forme radicicole, ce qui serait un moyen bien commode d'étude. On peut remarquer, en effet, que parmi les porte-greffes utilisés actuellement en France, sont très atteints : Vitis Riparia, Vitis Rupestris, les Riparia × Rupestris, les Berlandiéri × Rupestris et Berlandiéri × Riparia.

On peut donner une autre interprétation en constatant que ce sont les espèces les plus résistantes au phylloxéra radicicole qui sont les plus sensibles à la forme gallicole. Au point de vue biologique, la pullulation des gallicoles sur les feuilles des cépages résistants, serait en relation avec le nombre d'œufs d'hiver pondus. Il y aurait production d'un plus grand nombre de sexupares amenant une « purge » des racines résistantes et entraînant par le jeu du cycle phylloxérique, la formation de nombreux sexués et finalement des œufs d'hiver qui viendront éclore au printemps suivant pour assurer la contamination des feuilles.

Si ce point de vue était exact, la sensibilité des hybrides producteurs cultivés sur divers porte-greffes devrait varier suivant la résistance au phylloxéra radicicole de ces derniers. Or, dans les collections de l'Ecole, les variétés américaines sont soit non greffées, soit greffées sur Rupestris, Riparia, 99 R ou 161-49 C., ce qui ne permet pas d'étudier cette question.

Quant à Vitis Vinifera, que nous ne possédons que greffé sur les porte-greffes précédents, il ne porte pas en général de galles phylloxériques, mais cela tient sans doute à un comportement spécial, différent de celui des vignes américaines. J'ai remarqué que les Vinifera porteurs de galles étaient ceux dont les rameaux s'enchevêtraient sur les fils de fer du palissage avec ceux de Rupestris du Lot provenant de souches non greffées (ou dont le greffon était mort), mais l'intensité ne dépasse pas 2.

Enfin pour terminer, résumons nos hypothèses sur le comportement génétique de la résistance au phylloxéra gallicole.

14 espèces américaines sont indemnes et les croisements de ces espèces entre elles ne donnent pas de descendants porteurs de galles. Comme par ailleurs les croisements entre ces espèces indemnes et les 3 espèces reconnues sensibles, donnent des descendants sensibles à des degrés divers, on peut conclure que, d'une part, le caractère de résistance est récessif et qu'il est homozygote chez ces 14 espèces américaines.

L'étude des croisements montre également qu'on ne peut conserver, en dernière analyse, un seul couple de gènes, car l'intensité de l'attaque est variable et il faut donc adjoindre un facteur d'intensité qui est peut-être simplement le reflet de la sensibilité au phylloxéra radicicole et des variations des conditions climatiques de l'année.

Pierre Galet,
Chef de travaux de Viticulture,
Ecole nationale d'Agriculture, Montpellier.

RÉFLEXIONS SUR L'AVENIR DE LA VIGNE ET DU VIN

(suite)

2° La propagande en faveur du vin.

Tout un programme de propagande intense et généralisé mérite d'être mis en action. Sans cela on constatera une diminution de plus en plus conséquente de notre boisson nationale qui, quoiqu'on en dise, reste la boisson la plus saine et la plus hygiénique.

On ne répétera jamais assez que le vin par son origine, par sa composition, par sa pureté biologique, représente une des meilleures boissons pour l'homme. Il lui apporte la force, les généreuses pensées, le réconfort, la spiritualité. Il lui permet l'évasion et constitue souvent un enchantement pour les sens. Il le console de bien des avatars. On peut dire qu'à l'égal de la musique il le jette hors de ses mesures, il éveille en lui les pensées les plus profondes et nourrit son imagination. Qui donc niera que le vin n'a pas eu une importance culturelle immense !

Pour qu'elle soit efficiente, la campagne à entreprendre en faveur du vin comportera un plan d'ensemble. On devra atteindre tout à la fois les milieux intellectuels et les milieux bourgeois et ouvriers. On doit faire une étude préalable du marché et pratiquer des sondages dans l'opinion publique.

Il conviendrait que l'on en parle à la Radio, dans la Presse au Cinéma, afin de rendre le vin sympathique.

On comprend mal que dans le premier pays viticole du Monde on n'utilise pas la radio pour la diffusion des slogans et de causeries traitant des propriétés et des constituants du vin, des régions bénies de Dieu qui le produisent.

On devrait également présenter des articles, des insertions importantes dans toute la presse d'information nationale, régionale et départementale.

Des affiches vantant d'une manière imagée les mérites du vin devraient être répandues à profusion. Les slogans bien connus « une journée sans vin c'est une journée sans soleil », « Le vin réjouit le cœur de l'homme », devraient se lire partout.

Utiliser le film qui constitue un moyen de propagande collective très efficace nous paraît une nécessité. De courts métrages pourraient être réalisés pour être présentés en début de programme. On montrerait ainsi les régions de production, les méthodes de culture, de vinification et de conservation.

On s'arrangerait en somme pour réaliser des esquisses documentaires attrayantes.

Une action vigoureuse sera entreprise pour combattre des idées erronnées, des préjugés qui nous ont fait tant de mal. C'est ainsi qu'il existe un certain snobisme, parmi les jeunes sportifs, qui tend à les éloigner du vin, source de joie, de force et de vie. Pourquoi ne pas profiter des manifestations sportives pour diffuser des slogans montrant

la valeur du vin. Pourquoi également ne pas s'inspirer des méthodes qui ont fait la fortune des marchands d'eaux minérales ou de boisson sans alcool.

C'est ici le lieu de reconnaître que le commerce du vin a beaucoup favorisé et répandu sa consommation grâce à son propre budget de publicité, à l'action de ses représentants et à ses circulaires.

Nous sommes les premiers à reconnaître que le Comité national de Propagande en faveur du vin a fait de son mieux avec le maigre budget dont il a disposé jusqu'ici. Son action a été particulièrement efficace dans les grandes foires internationales. Il a diffusé des tracts documentaires fort intéressants et qui feront mieux connaître nos vins à l'étranger. Son action dans les diverses manifestations industrielles, agricoles, commerciales, artistiques, devrait être poursuivie et si possible augmentée.

Notre exposé a démontré que quelque chose de plus vaste, de plus puissant doit être entrepris sans retard. Il y va de l'intérêt de tous.

Il serait préférable pour l'Etat de dépenser un peu plus pour la Propagande en faveur du vin et un peu moins pour la distillation obligatoire qui n'est après tout qu'une destruction de richesse. Et surtout que les statisticiens ne nous discutent pas les possibilités d'augmentation de la consommation. On cite à ce sujet l'exemple frappant des régions cidricoles qui ont été conquises par le vin à la suite du rationnement de ces dernières années. On relève que grâce à la publicité la vente des eaux minérales a été décuplée.

Les Pouvoirs Publics se doivent d'apporter leur soutien complet à la Propagande pour le vin pour créer un renouveau en faveur de notre boisson nationale. On animera ainsi un courant pour le vin, on combattra la sous-consommation, on créera un climat favorable. Ce sont là des conditions indispensables pour atteindre le niveau élevé de la consommation taxée d'avant-guerre et permettre l'écoulement normal des récoltes qui s'annoncent.

Des encouragements particuliers devraient être accordés aux restaurateurs, hôteliers, aubergistes, qui établissent convenablement les cartes de vins et qui incorporent le vin dans le prix du repas. Sur les places de consommation il faut établir des wine-rooms, des bars de dégustation, des restaurants régionaux où l'on distribuera à profusion des tracts, brochures, cartes postales, des livres de vulgarisation et de propagande et où on pourra boire à un prix modique les vins produits dans la région.

Une attention spéciale sera réservée aux fêtes vinicoles qui devraient être subventionnées. Il faut allier le tourisme vinicole à la gastronomie. A l'occasion de très grandes manifestations, dans les grands centres de consommation, une fontaine du vin, quoique d'un prix de revient élevé, entrainerait de nombreuses conversions.

Il convient avant de terminer de rendre un hommage particulier à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, à la Jurade, aux Compagnons du Bontemps et du Beaujolais, aux Sacavins et aux Bretvins qui servent le vin avec dévotion. Des mouvements semblables devraient exister dans toutes les régions vinicoles de France et provoquer des fêtes viticoles associées aux fêtes folkloriques et gastronomiques.

3° Le prix de vente.

On ne saurait nier que, sans aucun doute, le prix de vente conditionne pour une grande part la consommation.

Cependant cette question doit être envisagée sous l'angle de la qualité. Autrement s'il s'agissait seulement d'encourager le bas prix par une production de masse, il ne resterait plus qu'à conseiller la culture des cépages gros producteurs dans les sols les plus fertiles ou la culture des hybrides producteurs directs.

En réalité tout le problème consistera à obtenir la meilleure qualité au plus faible prix de revient. Il faut donc faire un effort pour offrir à la consommation des vins de bonne qualité à un prix raisonnable. Une cause importante de cherté de cette boisson réside dans le fait que l'Etat la considère comme un producteur de grandes ressources pour le Trésor. On aimerait que les charges fiscales considérables qui grèvent le prix du vin fussent singulièrement allégées et simplifiées. Il en est de même des frais de transport qui atteignent des prix prohibitifs. Il en résulte finalement un renchérissement considérable qui entrave la consommation.

4° Utilisations diverses des produits de la vigne.

En dehors de la production du vin les autres utilisations possibles des produits de la vigne doivent être développés. Et d'abord il conviendra de s'occuper du débouché des moûts de raisins. Il semble bien que le jus de raisin soit loin de connaître tout l'essor auquel il peut légitimement prétendre dans tous les pays Musulmans et dans les pays Anglo-saxons. Il n'est pas interdit de penser qu'il y a là des possibilités d'exportation non négligeables.

De grands progrès restent à faire pour assurer une conservation simplifiée. Il suffirait que l'on trouve un antiseptique efficace, mais non dangereux pour la santé publique. Les procédés habituellement employés comme le froid, la filtration stérilisante, la pasteurisation, l'acide carbonique sous pression, se révèlent, en effet, coûteux. La préparation de moûts mutés à l'anhydride sulfureux, désulfités au moment de la mise en petits récipients, fournit encore aujourd'hui des produits un peu inférieurs à ceux obtenus avec les procédés énoncés ci-dessus.

Comme dans la plupart des autres pays viticoles, la chaptalisation ne devrait être admise qu'à la condition de recourir aux moûts concentrés. La aussi s'offrirait une utilisation qui certaines années pourrait intéresser un nombre élevé d'hectolitres. Cette obligation de recourir aux moûts concentrés devrait jouer également pour tous les apéritifs à base de vin.

De même logique on ne conçoit pas que seuls les alcools provenant de la distillation des vins ne soient effectivement utilisés pour la préparation des vins doux naturels et des apéritifs à base de vin.

La production des raisins de table n'occupe pas en France l'importance qu'elle devrait avoir. L'augmentation de ce débouché concerne tout à la fois le marché intérieur et le marché extérieur. La culture des cépages de table gagnerait à se développer en France et la culture

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR **SUPERCONTINU** NECTAR **= 3** PRESSOIRS **HYDRAULIQUES** DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Prospectus sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** R. C. Tours 163

Le fumier est rare,

Les engrais minéraux, seuls, fournissent les éléments indispensables : azote, acide phosphorique, potasse.

Le rôle de **l'HUMUS** dans les vignobles impose la nécessité absolue des amendements humiques.

en voilà !... à bas prix...

TERREAU de GADOUE

CRIBLÉ, TAMISÉ, INODORE

aussi riche que le BON FUMIER de FERME,

mais

"coûte beaucoup moins cher"

TABLEAU COMPARATIF DES PRODUITS FERTILISANTS CONTENUS DANS LE TERREAU DE GADOUES

	TENEUR MOYENNE pour MILLE KILOS				
	Azote	Acide phosphorique	Potasse	Magnésie	Chaux
1° Fumier d'étable. . .	5 k. 00	2 k. 14	5 k. 04		4 k. 90
2° Fumier d'écurie. . .	4 k. 67	2 k. 79	5 k. 11		8 k. 02
3° Terreau de Gadoues	5 k. 00	4 k. 50	5 k. 00	7 k. 00	44 k. 00

- Livraison FRANCO par CAMIONS dans la région Provençale :
  Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Var, Vaucluse.
- Expédition par wagon dans toutes les régions.

ENTREPRISE G. DOBROUCHKESS

1, Rue Huysmans, PARIS (VI°) — 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

SOUFRE TRITURÉ VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V — PARIS (8e)

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT
QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER
LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS
DU
LA POTASSE
DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, RUE DE LOUBLIACH - PARIS (17e)

BIBLIOGRAPHIE

—•—

E.-H. Lémonon. — **La pose des Carreaux et des Vitrages à la portée de tous.** — 24 × 15,5, 40 pages, nombreuses illustrations, prix : 160 fr. Librairie de La Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris 6e). C. C. P. Paris 209-39.

Cet ouvrage, qui complète ceux déjà parus dans la collection « les Livres de l'Artisan », n'est pas seulement indispensable à l'apprenti-vitrier mais encore à toute personne s'adonnant à la fabrication des cadres et des sous-verre.

—•—

André Leroy, Professeur de Zootechnie à l'Institut National Agronomique. — **Elevage Rationnel des Animaux Domestiques.** — Un volume in-16, broché, avec 100 illustrations : 600 fr. Librairie Hachette.

La nouvelle édition de ce petit volume était attendue par toutes les personnes qui, sur le plan pratique comme sur le plan scientifique, s'intéressent à l'élevage rationnel. Elle est indispensable à tout éleveur soucieux d'accroître le revenu qu'il tire de son bétail, parce que l'application des données qu'elle expose lui permettra d'obtenir ce résultat sans la moindre augmentation de son capital d'exploitation, ce qui se passe de longs commentaires.

—•—

« La Fertilisation des sols dans le Sud-Ouest »
O. N. I. A. — Toulouse — Franco : 30 fr.

Cette brochure relate les travaux et les résultats de notre Service de Recherches Agronomiques, au cours des cinq dernières années, sur les fumures azotée et phosphatée du blé, sur la culture du riz et sur diverses questions intéressant les cultures maraîchères : utilisation de nos engrais complexes et rôle de la paille soit sous forme de fumier artificiel, soit enfouie directement après addition d'azote minéral.

—•—

La culture du maïs en Egypte. — Service Agronomique de la Société d'Entreprises Commerciales en Egypte, 32, Rue Chérif-Pacha, Alexandrie.

Cette étude fait suite à celles du riz et du coton qui forment les deux premiers produits égyptiens d'exportation.

Elle signale les causes de la diminution de la production et les moyens d'y remédier.

De gros espoirs sont mis dans les essais de culture du Maïs hybrides.

G.

de cépages pour la production de raisins secs devrait s'étendre en Afrique du Nord.

5° Appréciation de la qualité des vins.

Les analyses les plus poussées ne nous donnent pas un portrait fidèle de la valeur et de la qualité des vins. Elles nous fournissent seulement un aperçu encore sommaire de leur composition chimique.

Quelques substances se dosent séparément et représentent une partie de sa véritable constitution. Il en est ainsi pour l'alcool éthylique, la glycérine, les sucres, l'eau.

La plupart des autres analyses nous fournissent des indications globales de fonctions chimiques portant sur les acidités, les cendres, les tanins, l'extrait sec, les matières pectiques, les matières minérales.

Certains savants parvinrent ces derniers temps à nous donner un bilan complet des anions et des cations. Cela constitue un travail considérable et nous aide à mieux saisir la complexité naturelle de cette boisson

Pourtant nous sommes encore loin du tableau complet de tous les éléments entrant dans sa composition.

Chose digne de remarque, les corps qui nous échappent, que nous sommes impuissants à déceler sont précisément ceux qui agissent le plus sur les qualités organoleptiques. Il s'agit de substances délicates se trouvant dans le vin à des doses infiniment petites. Ce qui ne manque pas de déconcerter nos esprits puisque nos organes des sens les retrouvent sans évidemment pouvoir les caractériser.

Il faudrait pouvoir déterminer tous ces corps et en préciser l'état physique pour donner un bilan complet du vin.

Le travail de recherche dans ce sens est commencé. Malgré l'inimaginable petitesse des atomes, la relative petitesse des molécules, on peut espérer parvenir dans un avenir assez rapproché à un résultat intéressant. Il nous semble qu'on progressera dans cette voie féconde surtout grâce aux méthodes modernes de la chimie-physique.

Les éléments qui sont responsables des caractères différentiels des divers vins appartiennent aux huiles essentielles, aux caléchines, aux matières colorantes, aux oléorésines, aux tanins, aux substances organo-minérales, aux substances à noyaux aromatiques, etc... Ces produits proviennent des raisins et de la fermentation. Ceux qui différencient les vins d'origine différente sont pris dans les entrailles de la terre qui *a priori* doit les renfermer. Une étude de la composition chimique complète du sol rendra donc de grands services.

La nature n'est pas encore prête à nous livrer ses secrets dans la genèse de ses merveilles et pendant longtemps encore la dégustation nous facilitera l'établissement d'une classification. Elle a seule le rare privilège de nous permettre de différencier les divers bouquets et sèves, dans leurs nuances les plus subtiles. C'est dire que cette pratique doit reprendre son importance de naguère et « on devra pour le moment reconnaître un caractère officiel et légal au jugement qu'ont prononcé des experts dégustateurs » comme l'écrit M. Garine-Canina dans son

rapport général sur l'Unification des méthodes d'analyses et d'appréciation des vins. (Athènes, 1950).

Généralités sur la Dégustation. — Tandis que la chimie nous trace un grossier tableau de sa composition, la dégustation nous permet de pénétrer davantage dans le secret des combinaisons sans toutefois pouvoir les définir. Les sens, beaucoup plus subtils, nous donnent une image d'ensemble fidèle de nos différents vins. Le langage des mots se révèle malheureusement impuissant à la formuler correctement.

Les déterminations chimiques les plus complètes nous laissent dans l'ignorance des véritables constituants déterminant la qualité. Nous sommes encore loin du moment où nous pourrons obtenir une investigation complète, les micro-éléments responsables des goûts et des odeurs les plus fines nous échappent. Nous restons confondus devant le fait que des quantités minimes de certains éléments exercent une influence si sensible sur la valeur réelle du vin.

Rien ne peut donc remplacer la dégustation. Grâce à elle nous ressentons la présence d'un caractère qui appartient à un composant ou à un groupe de composants que nous ignorons.

Elle seule peut nous donner une idée de l'harmonie nécessaire entre les diverses saveurs et odeurs. L'imperfection résultera de la prédominance d'un ou de plusieurs des constituants, une impression unique doit frapper nos sens. Cette unité préétablie, cette harmonie conditionne la valeur d'ensemble d'un produit. Le dégustateur, véritable artiste, par une intuition déconcertante, fournit très rapidement un jugement d'ensemble rarement discutable.

La garantie de l'objectivité de cette opération doit être recherchée et on y atteindra si on s'efforce d'avoir des termes de comparaison, une échelle de cotation commune et standardisée avec un système de points, l'uniformité des appréciations par l'adoption d'un langage commun. Dans une étude publiée par ailleurs et consacrée à la Dégustation, nous avons posé le problème sur le terrain de la psychologie physiologique pour lui donner des assises indiscutables. Ainsi donc cette appréciation laissée aux courtiers gourmets reprendrait l'importance que la tradition lui donnait. Les examens chimiques ou physiques confirmeraient, compléteraient les précieuses conclusions qu'un praticien de cet art nous fournirait.

D'une manière générale on rencontre plus de buveurs que de dégustateurs. Il faut donc chercher à éduquer le public et lui enseigner un minimum de principes. Pour cela, il suffira de faire des dégustations comparées ou des dégustations commentées. En donnant à boire des produits sélectionnés on contribue à cette formation nécessaire du bon goût.

Trop fréquemment encore les consommateurs boivent des vins de qualité secondaire ou douteuse ou même mauvaise, ce qui fausse leur goût et se traduit par une regrettable désaffection pour cette boisson. Le public s'accoutume malheureusement à ces goûts parfois détestables, il se contente de ce qu'on lui donne.

La dégustation au cours des expositions. — Depuis un certain nombre d'années les diverses manifestations vinicoles se multiplient un peu

partout. Elles donnent fréquemment lieu à des concours de dégustations accompagnées d'exposition des vins de la région. Des distributions de diplômes, médailles et récompenses diverses les accompagnent qui constituent un attrait non négligeable. Il en résulte une saine émulation entre les diverses institutions collectives et les particuliers. Il faut bien le dire elles se traduisent par un effort indéniable vers la qualité.

La leçon qui s'en dégage mérite d'être considérée avec plus d'intérêt aussi bien par les vignerons que par les négociants en vins. Il s'agit que les dégustations portent sur des vins choisis, mais correspondant réellement à des lots importants de vins. Les Jurys doivent comprendre par moitié des représentants des régions de production et des négociants des centres de consommation. Ces derniers pourraient ainsi réaliser des achats de lots homogènes qui permettraient de donner aux consommateurs des vins fruités et de qualité tout au long de l'année.

Les dégustations comparatives. — Ces dégustations consistent essentiellement à mettre en présence plusieurs types de vins assez éloignés. On les effectue à l'occasion des grandes manifestations nationales ou internationales.

Ces confrontations de divers types de vins habituent les dégustateurs à de fructueuses comparaisons. De fait, à cette occasion, on peut étudier et mettre en parallèle la diversité des saveurs, la variabilité des bouquets et des nuances des différents caractères. Chaque participant réalise ainsi des progrès rapides et, en outre, il emmagasine dans sa mémoire les sensations spéciales de chaque cru. Sans nul doute on acquiert de la sorte un fort bagage qui affine le jugement et augmente la culture générale de chaque dégustateur. La mise en présence d'œnologues de divers pays concourait utilement à l'unification du langage ce qui faciliterait singulièrement les rapports internationaux. On profiterait de la circonstance pour définir le sens exact des divers mots utilisés par le praticien afin d'exprimer la sensation qu'il perçoit.

On peut également prétendre, grâce à ces dégustations comparatives, former honnêtement le goût du consommateur et contribuer à son éducation. Il se trouvera que beaucoup se perfectionneront non sans plaisir et que certains, particulièrement doués par la nature, se révéleront extrêmement sensibles à toutes les nuances. On pourra même découvrir des personnes douées qui pourront avantageusement concourir dans des concours de dégustateurs.

Comme on le voit ces dégustations représentent un élément de perfectibilité par les commentaires et les échanges de vues qui les accompagnent. Il en résulte un enseignement précieux pour tous et une acquisition intéressante de souvenirs olfactifs et gustatifs. On peut légitimement prétendre redresser des goûts aberrants et former une sensibilité controlée et un raffinement indiscutable.

Elles rendront les plus grands services à tous ceux qui sont appelés à s'occuper de boissons fermentées ou non ou de matières alimentaires. Elles aideront les consommateurs à juger sainement et à mieux apprécier des aliments et les boissons.

IV. — CONCLUSIONS

La technique viti-vinicole nous paraît de nature à contribuer à l'établissement d'une saine politique de qualité. Grâce à elle on peut espérer obtenir la régularité et la continuité dans les divers types régionaux. Elle permettra d'améliorer et de fixer les résultats incertains obtenus par la tradition.

Un bon vin sera à la fois l'œuvre de la nature et le fruit du travail conduit rationnellement.

Et ainsi pourra se réaliser ce qu'on a écrit « Si c'est l'homme qui fait le vin, c'est le vin qui refait l'homme ».

Le vin pur est noble, il nous donne la santé et la vie. En plaçant notre préoccupation dominante dans le mieux, nous voulons pouvoir réaliser ce qu'écrivait le poète « Trouver l'âme du vin dans les bouteilles où il chante ».

La recherche de la qualité, quoique coûteuse, reste conforme au génie de notre pays et se traduira par une augmentation de la consommation Elle nous mettra à l'abri des fâcheuses conséquences de la surproduction et sauvera de la misère des régions tout entières où la vigne représente la seule ressource possible et la seule raison d'espérer.

Norbert Got.

Ingénieur agricole.

LE CALCUL DES FERMAGES

Jusqu'à la fin de 1948, la législation en vigueur pour la fixation des fermages était constituée par la loi du 4 septembre 1943, validée, modifiée, complétée et prorogée par l'Ordonnance du 3 mai 1945 et par les lois des 27 février, 22 décembre 1946, et 10 juillet 1948.

L'article 2 de la loi du 22 décembre 1946 précitée permettait le rajustement des fermages insuffisants ou excessifs. C'était la valeur locative réelle du bien loué qui servait de référence.

Depuis le 1er janvier 1949, et en vertu d'une loi du 31 décembre 1948, la situation est toute autre.

Le régime des fermages a été placé dans le cadre de l'article 22 de l'Ordonnance du 17 octobre 1945 modifié par les lois du 13 avril 1946 et du 31 décembre 1948.

En vertu de ces textes, pour les baux dans lesquels l'entrée en jouissance a été stipulée pour une date antérieure au 1er juillet 1948, il ne peut y avoir de révision de la valeur locative si ce n'est au moment du renouvellement.

Pour les autres baux à ferme, la révision est possible, mais seulement si deux conditions se trouvent réunies :

a) que l'action en révision soit intentée devant le Tribunal Paritaire dans les six mois de l'entrée en jouissance ;

b) que le preneur ou le bailleur ait accepté lors de la conclusion du bail un prix supérieur ou inférieur d'un dixième à la valeur locative normale du bien loué. La valeur locative normale est celle qui résulte

des arrêtés pris par les Préfets après avis de Commissions Consultatives. Il est facile de se procurer ces arrêtés dans les mairies.

La révision du prix s'opère sans rétroactivité et vaut pour l'avenir.

Une importante réserve doit être faite à savoir que la loi du 31 décembre 1948 prévoit l'obligation de fixer le prix non pas en une somme d'argent déterminée, mais en une quantité de denrées choisies sur une liste fixée par la Commission Consultative des Baux Ruraux et faisant l'objet d'un arrêté du Préfet.

Tous les baux, quelle que soit leur date, doivent satisfaire à cette règle ; si donc, l'une ou l'autre des parties (preneur ou bailleur) l'exige, les fermages en argent, devront être convertis en une quantité de denrées. De même si les parties avaient choisi une ou plusieurs denrées non comprises dans la liste établie par le Préfet, le bail pourrait être modifié sur ce point à la demande de l'une ou l'autre d'entre elles.

L'augmentation récente du prix du blé aura une incidence importante sur le cacul des fermages, car une référence à cette denrée figure dans la plupart des baux à ferme. Or, pour les denrées dont le prix est officiellement fixé pour un an, ce qui est le cas du blé, le prix retenu est celui en vigueur au jour de l'échéance.

Dans le projet de loi portant réforme du Statut du Fermage, qui a été discuté au début de l'année devant l'Assemblée nationale ; figure une disposition permettant une possibilité plus large de révision des fermages, mais ce projet n'a pas encore été approuvé par le Conseil de la République et n'a pas de valeur légale.

A. Prax.

LE SOJA OU HARICOT D'ASIE

Ses propriétés, ses applications
Sa culture est-elle souhaitable en France

Il semblerait que tout a été dit sur le soja, tellement on a parlé de cette plante pendant la guerre et l'occupation et tellement la littérature la concernant a été abondante. Il n'est certainement pas une autre plante pour avoir été aussi bien décrite et aussi bien étudiée avant d'être cultivée sur de larges surfaces.

En peu de temps, ceux, qui la veille ignoraient même son existence, en parlaient comme s'ils l'avaient toujours connue ; quelques réalisations américaines, amplifiées pour la circonstance, avaient échauffé les imaginations et le soja était devenu la « plante à tout faire » qui allait pallier à notre disette de matières premières et surtout de denrées alimentaires.

Pendant cette période, on en a planté un peu partout, la plupart des jardins en avaient quelques échantillons, il y eut même des champs d'une certaine étendue et évidemment, on ne peut nier qu'elle a rendu de précieux services ; mais cette culture fut souvent anarchique, elle fut faite au petit bonheur, comme si elle ne devait pas avoir de lendemain et

c'est bien ce qui est arrivé, puisqu'aujourd'hui elle est presque complètement tombée dans l'oubli. C'est d'ailleurs en période calme et non pas quand on est harcelé par le besoin qu'on devrait procéder à de telles expériences, si on veut réellement en tirer un profit durable. C'est pour cela qu'il n'est pas sans intérêt d'examiner à nouveau la question, maintenant que notre vie matérielle se rapproche de la normale.

Le soja ou haricot d'Asie, bien qu'originaire de Mandchourie, n'était pas inconnu en France avant la guerre, comme beaucoup l'ont supposé : sa première introduction remonte même à 1739. Ensuite à différentes époques, on s'est livré à des essais de culture, principalement vers 1930 ; mais on prétendait alors, à tort ou à raison, que possédant déjà chez nous toutes les matières qu'on pouvait retirer de cette légumineuse il était bien inutile de s'en occuper ; c'était une panacée qu'il fallait laisser aux pays pauvres, et c'est seulement la disette qu'on commença à sentir, dès 1940, qui fit penser autrement.

Il faut d'abord reconnaître que le soja cultivé depuis des millénaires dans les pays extrêmes-orientaux, a permis à la race jaune de prospérer ; le riz occupe bien la place principale légendaire dans son régime alimentaire, mais c'est le soja qui apporte les graisses, les protéines et les matières minérales qui lui manquent. D'après les statistiques, autant qu'on en puisse établir en telle matière, c'est plus de 12 millions de tonnes qui se récoltaient chaque année avant la guerre, dont la presque totalité allait à l'alimentation humaine.

Le soja qui s'apparente au haricot parce que ses graines sont enclos dans une gousse, comporte d'innombrables variétés, ce qui demande pour sa culture des sélections qui n'ont jamais été faites complètement chez nous. On a d'abord dit que cette plante peu difficile pour le terrain, venait partout ; puis on s'est rapidement aperçu qu'elle avait des exigences aussi bien pour le sol que pour le climat et on s'est borné à admettre : « là où vient le maïs, le soja réussit », ce qui est loin d'être exact. Ce qu'on sait maintenant, c'est que ce haricot spécial aime les sols limoneux, un peu légers, faciles à travailler, mais qu'il lui faut beaucoup plus d'eau que le maïs. Nombre de cultures, dans le midi de la France, ont eu de mauvais rendements par manque de précipitations atmosphériques ; cependant il résiste beaucoup mieux à la sécheresse que tous nos haricots métropolitains.

En général, les rendements sont élevés, surtout si la fumure a été abondante, mais ils varient du simple au double, pour la même graine semée en des lieux différents. Avec les variétés appropriées au sol et aux conditions atmosphériques on doit arriver aux 2 000 kilogs à l'hectare et même plus.

La description de la plante a été faite tellement de fois que nous n'y reviendrons pas ; nous indiquerons seulement qu'elle peut rendre de grands services dans l'alimentation du bétail, soit comme fourrage vert disponible en pleine période sèche (juillet-août), soit comme graines. Celles-ci sont alors distribuées moulues ou entières, sèches ou gonflées dans l'eau, seules ou mélangées à d'autres grains, et on a remarqué que cette alimentation augmente notablement la précocité des animaux. Par broyage, après macération dans l'eau pendant 48 heures, on

peut extraire de ces graines un lait artificiel ayant pour l'élevage des animaux des qualités comparables à celles du lait animal.

Il ne faut pas oublier que les tiges du soja enfouies dans le sol après récolte de la graine, constituent un engrais de premier ordre vu leur haute teneur en azote.

Pour le moment, on admet que la latitude d'Amiens est la limite septentrionale de la culture du soja chez nous.

En Extrême-Orient, c'est uniquement comme plante alimentaire qu'est cultivé le soja, tandis qu'en Amérique, c'est surtout comme plante industrielle. En France malgré les qualités hygiéniques incontestables de cette graine, elle ne s'introduira que difficilement dans la cuisine familiale, d'abord parce qu'elle n'est guère savoureuse et ensuite parce qu'elle cuit mal avec les moyens ordinaires ; il faut avoir recours à une température supérieure à 100°, pour que cette graine soit tendre et puisse être réduite en purée. Dans l'industrie alimentaire, ces difficultés n'existent pas, la cuisson à l'autoclave y est d'usage courant et les mélanges savants que savent faire les cuisiniers spécialistes avec viandes, poissons et condiments, arrivent à satisfaire les clients les plus difficiles. Là, le soja peut trouver des applications ; c'est tout simplement une question de prix.

La haute teneur en matières azotées du soja — 36 %, contre 12 % pour le blé et 8 % pour le riz — qui lui a fait donner le nom de *viande végétale,* ajoutée à ses 17 % de matières grasses en moyenne, en font une matière de base pour les produits de régime, notamment pour les diabétiques ; mais c'est un débouché relativement restreint.

Il semble donc, dans notre pays, que cette légumineuse, comme elle l'a fait déjà en Amérique, puisse devenir surtout une plante industrielle. On sait qu'on en peut retirer des huiles excellentes pour savonnerie et peinture, de la caséine pour matières plastiques, pour fabrication de colles de laines artificielles, de rayonnes et aussi de nombreux sous-produits recherchés par les industries chimiques. C'est de ce côté que devraient maintenant s'orienter la culture métropolitaine du soja ; si des temps durs comme ceux que nous avons connus venaient malheureusement à se présenter à nouveau, on aurait ainsi un supplément de ressources qui automatiquement pourraient devenir alimentaires.

V. C.

QUESTIONS DIVERSES

Vendanges 1951 — Qualité d'abord

Viticulteurs,

Pour obtenir la souplesse et la finesse désirée maintenant par tous les consommateurs français et étrangers :

1° Ne confiez la vinification de vos vendanges qu'à des œnologues ou à des vinificateurs compétents.

2° Ne pratiquez la cueillette qu'à complète maturité du raisin.

3° Faites une guerre impitoyable aux feuilles dans les récipients.

4° Vinifiez à part les vendanges défectueuses ou inférieures.

5° Evitez les cuvaisons prolongées.

6° Mettez toujours à part les vins de presse (en aucun cas ne les faites suivre sur les cuves suivantes, ni ne les mélanger une fois les vins faits avec vos vins fins).

7° Vous garderez les vins de presse pour le blocage ou la distillerie, et vos vins fins conserveront toute leur qualité.

8° Si les œnologues constatent que vos moûts ou vos vins manquent de certains composants, ajoutez ceux-ci sous forme de produits pur.

Vous obtiendrez ainsi des vins avec le maximum de souplesse et de finesse ; tous les viticulteurs et toutes les caves coopératives qui ont ainsi opéré ont toujours facilement vendu leurs vins avec des primes substantielles.

Souplesse et finesse sont les qualités que doivent désormais avoir tous nos vins du Languedoc Roussillon pour qu'ils obtiennent la faveur des consommateurs Français et Etrangers.

Le Président de la C.G.V.M.,
F. Romieu.

Le Président de la Section
Exportation Fédération Méridionale
du Commerce en gros des vins,
M. Combéry.

—•—

Autriche

Vienne, le 12 septembre 1951.

Les vendanges s'approchent, mais ce seront dans la plupart de nos contrées viticoles des vendanges tristes. Partout où on a un peu négligé les sulfatages et même à certains endroits, où on sulfata bien, le mildiew a fait de terribles ravages, dégâts qui parviennent jusqu'à 80 % de la récolte. On peut pronostiquer que la récolte de cette année sera à peu près les deux tiers de la précédente et peut-être même moins. L'Oïdium, la grêle et les inondations ont aussi éprouvé en quelque lieu le vignoble. C'est donc une année de catastrophes qui succède à cinq années favorables.

Par conséquence des mauvaises auspices quantitatifs de la récolte de cette année, les prix des vins ont fortement augmenté et actuellement on ne peut pas acheter des vin de consommation courante au-dessous de 7 Schillings par litre. Les vins de qualité supérieure coûtent, selon contrée et qualité, Schillings 8 à 14 par litre et l'offre de la part des propriétaires est assez réduite.

Les dernières semaines de cet été sont belles et chaudes, ainsi nous espérons au moins une bonne qualité. Les vendanges sont en retard, car la maturation des raisins laisse encore à désirer et ne débuteront probablement que vers la fin de ce mois, où dans la première semaine d'octobre.

Les pépinières de plants greffés ont aussi souffert par le mauvais temps et les attaques du Mildiew ; leur résultat ne sera pas fameux. Les champs de pieds-mères se sont bien développés, mais la maturation des boutures est aussi en retard.

André Teleki
Ingénieur agricole.

Désinfection des semences

Les champignons parasites des grains de céréales occasionnent d'importants dégâts aux cultures. La lutte contre ces parasites est de plus obligatoire.

Pour éviter ces champignons parasites, il faut utiliser une semence saine provenant de cultures indemnes. Pour empêcher le développement de ces maladies, il y a lieu de désinfecter les grains destinés aux semences.

Traitements contre la Carie du blé et du Charbon de l'avoine :

Par trempage :

1° Dans une solution de sulfate de cuivre à 1 % (1 kgr. pour 1 hl. d'eau) faire séjourner les grains 10 minutes en brassant, égoutter, plonger ensuite le grain dans un lait de chaux durant 5 minutes.

2° Dans une solution de formol du commerce à raison de 1/4 de litre pour 1 hl. d'eau. Tremper les grains durant 20 minutes. Conserver le blé en tas recouvert de sacs mouillés. Semer le lendemain au plus tard.

Par poudrage :

Ce procédé plus rapide que le trempage donne d'excellents résultats avec les grains présumés sains. On utilisera des poudres à base de chlorure ou d'oxychlorure de cuivre, des composés organo-mercuriques ou de l'hexachlorobenzène. Grâce aux poudrages, on évite des manipulations longues, le séchage et un matériel encombrant. On ne doit pas se contenter d'un brassage ou d'un pelletage. A défaut d'une poudreuse enrobeuse, utiliser un vieux fût monté sur un axe transversal et muni d'une manivelle. Ne remplir le récipient qu'au 2/3 et consacrer 5 minutes au moins à chaque opération.

300 grammes de poudre sont nécessaires pour 100 kgr. de blé.

Traitements des Charbons du blé et de l'orge :

Supprimer les épis malades dès leur apparition.

Traitement par la chaleur :

Tremper les semences pendant 30 à 45 minutes dans l'eau à 45° puis pendant 10 minutes dans de l'eau à 52°. Ce traitement est difficilement réalisable à la ferme. Son exécution sera réalisée sous forme collective.

Traitements de l'Helminthosporiose de l'orge :

Mêmes traitements que pour la carie du blé, mais les produits organo-mercuriques seront employés de préférence.

TROUILLON,
Contrôleur de la Protection
des Végétaux.

PARTIE OFFICIELLE

V.D.Q.S. — Le *J. O.* du 12 septembre, dans ses pages 9509 et suivantes, précise les conditions d'attributions du label « Vins délimités de qualité supérieure » aux vins bénéficiant de l'appellation d'origine :

— Mont-près-Chambord, Cour-Cheverny.
— La Clape.
— Saint-Chinian.

*
**

A.O.C. — Le *J. O.* du 15 septembre publie page 9578 le décret du 13 septembre 1951 concernant l'appellation controlée « Bordeaux Clairet ».

—•—

Homologation de listes provisoires de cépages

J. O., 6 septembre 1951, p. 9.389

Par arrêté en date du 24 août 1951, ont été homologués des listes provisoires de cépages Vitis vinifera, porte-greffes et producteurs directs, qui seuls peuvent être transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus.

Il peut être pris connaissance de cette liste au ministère de l'Agriculture (direction de la production Agricole, bureau de la viticulture) et auprès du directeur de la section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

—•—

Le mouvement des vins en Août

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois d'Août 1951 (A.O.C.).	249.456	néant
(V.C.C.).	3.051.261	421.305
Depuis le début de la campagne 1950-51	34.889.958	12.027·538
Dans la période correspondante 1949-50.	29.277.892	12.753.832
II. *Consommation taxée*		
Pendant le mois d'Août 1951 (A.O.C.).	195.641	néant
(V.C.C.).	3.211.677	80.110
Depuis le début de la campagne 1950-51.	38.750.082	956.979
Dans la période correspondante 1949-50.	37.626.164	944.822
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	8.056.330	1.029.454
Campagne précédente.....	7.521.815	990.920

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

IIIme Foire Internationale de la Vigne et du Vin, *Montpellier, 6 au 21 octobre 1951.* — *La IIIme Foire Internationale de la Vigne et du Vin* présentera, cette année, une Section de Matériel Viti-Vinicole particulièrement importante et qui occupera, en plein cœur de l'Esplanade, une superficie de plus de 6.000 mètres carrés.

Elle verra la participation des plus importantes firmes françaises et étrangères qui présenteront, à cette occasion, un matériel ultra moderne.

En particulier l'exposition des Tracteurs Vignerons revêtira une ampleur considérable :

Renault, Continental, A.D.N., Laffly, Babiole, Ransome, Cazes, Centaur, Mac Cormick, Map, Gloppe, Lalo Mignonac, Micromax, Energic, Uranus, Saint Chamond, Allis Chalmers, Fiat, Staub,

telles sont les principales marques qui seront présentes, à Montpellier, du 6 au 21 octobre prochain.

Les Propriétaires et Vignerons pourront donc étudier et comparer les types les plus divers de Tracteurs, avant de les voir évoluer au Domaine de la Valette, pendant les journées de Démonstrations de Motoviticulture des 16 et 17 octobre.

Ce rassemblement de matériel motorisé, spécialement adapté à l'exploitation du vignoble, constituera l'un des principaux éléments attractifs de la *III*me *Foire Internationale de la Vigne et du Vin.*

—•—

Troisième Démonstration de Motoviticulture. — La Démonstration de Motoviticulture de Montpellier, organisée au moment de la Foire Internationale de la Vigne et du Vin, sous les auspices de l'Institut Technique du Vin, de l'Ecole d'Agriculture, et du Service du Génie Rural, prend chaque année plus d'importance et c'est la presque totalité du matériel vigneron moderne qui sera présenté les 16 et 17 octobre, au Domaine de Lavalette de l'Ecole nationale d'Agriculture.

Ainsi chaque visiteur aura directement sous les yeux une sorte de catalogue vivant et pourra se faire une idée très précise de l'importance de la construction actuelle des machines viti-vinicoles françaises et étrangères. En voyant travailler ce matériel, il lui sera aisé de se faire une opinion sur les machines les mieux adaptées à son exploitation.

Il serait difficile, voire fastidieux de faire une énumération complète du matériel qui y sera présenté. Nous indiquons cependant que plus de 200 machines différentes, exposées par 150 constructeurs ou importateurs, évolueront dans un vignoble de près de 100 hectares.

La Démonstration sera divisée en 10 sections dont les principales tendances seront les suivantes :

1° *Défoncement et nivellement.*

Il sera présenté en plus du matériel lourd maintenant classique, des charrues défonceuses, des sous-soleuses, des pelles, des nivelleuses de petites dimensions qui peuvent être tirées par le tracteur vigneron habituel des viticulteurs.

2° *Travaux de culture.*

En dehors des charrues à socs et des appareils à pointes, maintenant classiques, nous verrons se développer de plus en plus les outils à disques trainés ou commandés par la prise de force. Cette nouvelle technique supplantera-t-elle un jour l'utilisation des socs et versoirs connus depuis des siècles ?

3° *Matériel de traction.*

De nombreux tracteurs enjambeurs ou roues et à chenilles, à 4 roues motrices, petits tracteurs adaptés aux propriétés moyennes, des treuils seront exposés.

4° *Arrosage.*

Des canons d'arrosage de toute puissance, permettront aux intéressés de faire un choix sur le matériel le mieux adapté.

5° *Traitements terrestre et aérien.*

Une lutte se trouve engagée entre la pulvérisation pneumatique et la pulvérisation mécanique classique.

La première se développe d'année en année et les appareils de ce type feront bonne figure à la Démonstration, mais la seconde rajeunie par l'utilisation de pression plus élevée et de matière première mieux adaptée, restera encore la plus utilisée.

La pulvérisation est plus parfaite avec un atomiseur, mais de nombreux viticulteurs considèrent que le point principal est la rapidité du traitement et le traitement par avion et hélicoptère intéressera de nombreux propriétaires.

Enfin le poudrage électrostatique donnera-t-il un nouvel atout dans le jeu des poudreuses.

6° *Lutte contre les agents atmosphériques.*

Cette lutte est à l'ordre du jour, car primordiale dans de nombreuses régions. Tous les appareils de lutte contre les gelées, la grêle seront présentés : les expériences d'organisation collective et les résultats obtenus seront exposés.

7° *Transports.*

Un gros effort est tenté cette année, pour essayer de moderniser un peu les véhicules, quelque peu archaïques, utilisés généralement par le vigneron.

8° *Vinification.*

Jusqu'à présent le matériel de vinification n'était pas présenté à cette démonstration, c'était une lacune. Cette année les dirigeants des Caves coopératives, comme les petits propriétaires pourront se faire une opinion en comparant les principaux matériels utilisés dans les caves.

9° *Machines à greffer.*

Une collection assez complète sera présentée. Nombreux seront les visiteurs qui verront là des nouveautés intéressantes.

10° *Machines nouvelles.*

Un secteur spécial sera réservé à tous les prototypes. Cette section sera un banc d'essai, une occasion de discussion entre connaisseurs. Nous y verrons cette année, de nouveaux types de tracteurs à 4 roues

motrices, des tracteurs à roues se conduisant comme des chenilles des principes nouveaux de suspension et d'équilibrage des tracteurs enjambeurs, l'utilisation d'un compresseur permettant non seulement le relevage et le gonflage des pneus, la pulvérisation pneumatique, mais la commande à distance des outils, tels que des sécateurs pneumatiques qui augmentent le rendement des tailleurs de 25 à 35 %. L'utilisation de la prise de force pour différentes applications et notamment le creusement de trous grâce à de grosses tarières. Des épandeurs de fumiers, d'engrais liquides, de nouveaux types de chariots à vendanges, une poudreuse électrisant des poudres qui sont ainsi rendues beaucoup plus adhérente, etc...

Enfin nous avons pensé rendre hommage aux pionniers de la moto-viticulture en organisant une rétrospective qui groupera tracteurs de plus de 30 ans d'âge et de nombreuses photographies.

Cette présentation se complètera d'un échange de vue extrêmement fructueux : de nombreuses personnalités françaises et étrangères s'intéressant au machinisme agricole et viti-vinicole se trouveront rassemblées à cette occasion ; les constructeurs prendront des contacts directs avec les utilisateurs ; les chercheurs, les inventeurs se rendront compte des nécessités imposées par la culture du vignoble, et nous espérons que cette Démonstration contribuera à vulgariser les nouvelles techniques en matière de motorisation et illustrera ainsi, avec succès, la tâche principale de l'Institut Technique du Vin, qui est de mettre à la disposition de l'ensemble de la viticulture les avantages procurés par les progrès techniques.

Roger Lacombe.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (22), 9 à 10°5, 280 à 300 ; 10°5 à 11°5, 300 à 325 ; Corbières et Minervois : label, 11 à 12°5, 330 à 375. — Lézignan-Corbières (20), 9°5 à 10°, 275 à 285 ; Corbières et Minervois, 10 à 13°, 290 à 370. — Narbonne (20), VCC, 9 à 9°5, 275 à 285 ; 10°, 290 ; 11°, 320 à 340 ; 12 à 12°5, 360 à 365 ; 10° cotation spéciale, 290.

Bouches-du-Rhône. — Arles (22), Vins rouges 8°5 à 11°, 280 à 320.

Gard. — Nîmes (24), V.C.C. 10°, 300 ; 8°5 à 10°, 280 à 300 ; 10 à 11°5, 300 à 325 ; 11°5 à 13°, 325 à 375.

Hérault. — Béziers (21), Vins rouges 9 à 10°5, 270 à 310 ; Rosés et blancs : insuf. d'af. pas de cote ; 10° cotation spéciale, 295. — Montpellier (25), 10°, 300 ; 9 à 10°, 280 à 300 ; 10 à 11°, 300 à 350 ; 10° cotation spéciale : pas de cote. — Sète (19). Vins de pays, 9 à 10°, 270 à 290 ; 10 à 11°5, 295 à 330 ; Vins d'Algérie : Alger, 11°5 à 12°5, 415 à 435 ; Oran, 12 à 12°5, 475 à 485 ; 13 à 13°5, 490 à 510 ; 14°, 510.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan, 8°5 à 9°5, 270 à 280 ; 9°5 à 10°, 280 à 290 ; 11°, 310 à 320 ; 12°, 340 à 350 ; 13°, insuf. d'aff. pas de cote ; 14°, 400 ; 10° cotation spéciale, 290.

Var. — Brignoles (22), Rouges fibres, 11 à 12°5, 310 à 350 ; Blancs rosés, insuf. d'aff. pas de cote.

ALGERIE. — *Récolte 1950.* Alger (21), Vins rouges libres (premier et deuxième choix), 10 à 10°5, 320 à 335 ; 11 à 11°5, 335 à 360 ; 12 à 12°5, 380 à 400 ; Vins rosés, insuf. d'aff. — Alger (21), blancs tachés (premier choix), 11 à 11°5, 325 à 350 ; deuxième choix), 10°5 à 11°5, 320 à 325 ; blancs de blancs, insuf. d'aff. Vins hors tranches, (premier choix), 10°5 à 11°, 245 à 250. — *Récolte 1951.* Vins rouges, première tranche libérable : 11°, 340 à 350 ; 12°, 375 à 380 ; 12°5, 390.

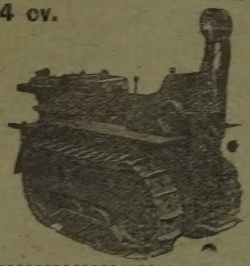
Montpellier — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 16 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE 1951

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	21	11	P	20	13	1	19	6	P	16	12	»	17	8	P	18	6	»	19	6	»
ANGERS	21	10	P	21	13	P	18	8	4	16	11	»	19	8	»	19	6	»	20	6	»
COGNAC	24	16	P	22	12	»	17	8	4	18.	8	»	16	6	»	21	7	»	25	10	»
BORDEAUX	25	16	2	22	10	»	17	10	22	19	7	»	15	5	»	22	7	»	24	11	»
TOURS	22	13	P	22	12	1	19	8	P	17	11	»	18	7	»	19	6	»	20	8	»
NEVERS	23	16	1	21	9	P	16	5	P	17	11	»	12	3	»	18	3	»	20	4	»
AGEN	27	17	1	23	12	»	21	13	1	21	7	»	18	4	»	21	4	»	25	11	»
CLERMOND-FERRAND	25	15	»	21	7	»	16	10	2	17	7	»	14	2	»	18	3	»	20	5	»
MONTÉLIMAR	27	15	»	25	16	»	23	13	»	20	11	»	18	10	»	20	10	»	27	9	»
TOULOUSE	26	14	»	23	12	P	21	13	1	21	8	»	19	4	»	20	4	»	25	15	»
CARCASSONNE	26	17	»	24	13	P	22	14	»	22	10	»	21	8	»	22	6	»	24	15	»
PERPIGNAN	27	20	»	26	18	»	26	17	»	24	16	»	23	12	»	25	11	»	23	16	»
MONTPELLIER	26	16	»	29	16	»	27	12	»	25	9	»	24	8	»	25	10	»	24	13	»
REIMS	22	15	1	20	12	2	18	4	»	18	11	»	17	6	»	17	2	»	18	4	»
STRASBOURG	22	14	P	22	12	P	17	5	P	19	11	»	16	9	»	16	5	»	17	2	»
DIJON	22	15	»	22	12	P	15	8	4	18	8	»	17	7	»	18	7	»	19	6	»
LYON	25	14	»	23	14	»	19	11	P	19	9	»	16	9	»	19	5	»	20	7	»
GRENOBLE	24	12	»	24	16	»	20	13	»	17	12	»	16	5	»	19	5	»	22	8	»
MARSEILLE	27	16	»	26	13	»	25	15	»	23	14	»	23	13	»	25	11	»	26	14	»
NICE	26	20	»	27	19	»	26	18	»	27	17	»	27	17	»	25	19	»	25	18	»
AJACCIO	26	17	»	28	20	»	26	15	»	24	16	»	26	14	»	24	13	»	24	14	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

66,- 72,- 78 c/m de large

Ard. Diesel 24 cv.



BAUCHET
1, Rue Jeanne-d'Arc
LYON

ANALYSES des VINS TERRES ENGRAIS

Appareils précis et rapides

LEGALLAIS, 18, rue Rambaud
MONTPELLIER

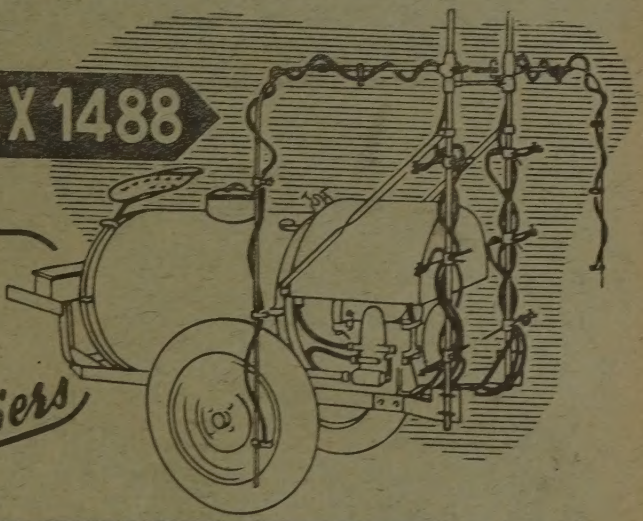
Tél. : 61-89

Catalogue et *Notice* sur demande

ARBOREX 1488

POUR

vigne ET *arbres fruitiers*



VERMOREL
VILLEFRANCHE - RHONE -

Viticulteurs ! Négociants en vins !

Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à

"TOUT POUR LA CAVE"

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage

F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne

Allo : 11-92 **Macon** (S.-et-L.)

TOUTES VARIÉTÉS

VIGNES - ARBRES

Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés

PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie

58e ANNÉE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

ANGERS (M.-&-L.)

Représentants demandés

TÉLÉPH. 40-27

CONTRE

TOUS INSECTES...

... UTILISEZ

RHODIATOX

SULPHOS (Ester Thiophosphorique)

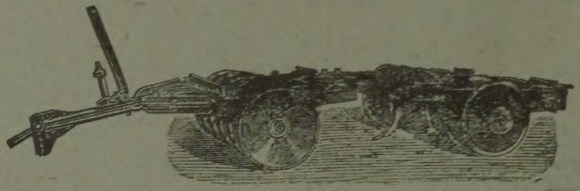
Demandez notice à **RHONE-POULENC**, 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e

Dépositaire régional : **PUGI**, 5, allées Paul-Riquet, BÉZIERS

EN VENTE DANS TOUTES LES BONNES MAISONS ET COOPÉRATIVES

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous Instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

OXYCHLORURES DE CUIVRE

NICOTINE

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie chimique

Administration et Vente — 32, rue Thomassin, LYON — TÉL. : GAI. 55-01

Usine — LE PONTET (Vaucluse) — TÉL. : AVIGNON 15-46

TONOL

DÉPIQUE, DÉROUGIT
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

N'attendez pas au dernier jour

Retenez dès aujourd'hui à la

COOPERATIVE AGRICOLE LAURAGAISE

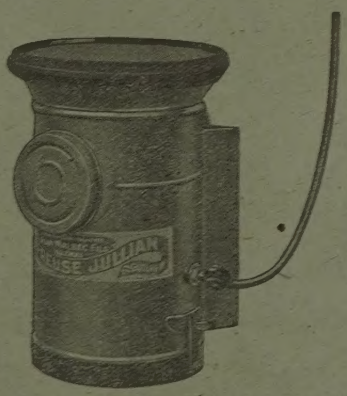
Vos Semences d'Automne :

BLE Docteur MAZET
BLE ETOILE de CHOISY
ESCOURGEON HATIF de GRIGNON
AVOINE ROUGE d'ALGERIE
AVOINE d'HIVER du PRIEURE
AVOINE La GAILLARDE
VESCE de CERDAGNE

Sélection..,

Reproduction...

Coopérative Agricole Lauragaise à CASTELNAUDARY (Aude)



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

Depuis plus d'un siècle au service de l'Agriculture

LES USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

VOUS CONSEILLENT

Contre le Mildiou : LA BOUILLIE SCHLŒSING
LA CUPROSTÉATITE
LE SOUFRE MAJOR

Contre l'Oïdium : LE SOUPOR, LE SCHLOSOUFRE
(SOUFRE MOUILLABLE)

Contre pucerons, chenilles, etc. : L'OLENIC, LE SOUPRENIC,
LE PARASITOX, LE SCHLODETE 50 (D.D.T.).

ET POUR TOUTES CULTURES LEURS

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.